

**Справка**  
проверки организации и качества питания детей  
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение  
08 декабря 2020 года

**Цель проверки:** организация и качество питания детей в структурном подразделении МАОУ «СОШ №118» г.Перми

В ходе проверки была проведена ревизия по закладке основных продуктов в котлы на ужин.

Ревизия осуществляется комиссией в составе: руководителя структурного подразделения Дербенева О.А., делопроизводителя Обуховой Л.С., старшей медсестры Сидоровой Е.В.

В ходе ревизии было выявлено:

1. Меню было выписано на 20 детей в возрасте 1,5 до 3 лет, на 277 детей в возрасте с 3 до 7 лет;
2. По фактическому количеству, возврат продуктов питания не производился. Все продукты питания соответствовали меню на 08.12.2020г.
3. На **салат из моркови и яблок**, было заложено: яблоки свежие – 5,350 кг., морковь свежая – 10,990 гр., масло растительное - 1,780 л.;
4. На **запеканку из творога со сгущенным молоком**, было израсходовано: творог – 33,500 кг., крупа манная – 2,320 кг., молоко 2,5% – 8,550 л., яйцо – 27 шт., сахарный песок – 2,320 кг, сметана 15% - 1.250, сухари панировочные – 1,250, масло растительное – 1,250 кг., молоко сгущенное 8,5% - 16 банок;
5. На **кисель из смородины**, было израсходовано: смородина с/м - 0,500 кг., сахар-песок - 0,300 кг., крахмал – 0,120кг.;
6. На **кисель «Витошка» с витаминами**, было израсходовано: концентрат киселя "Витошка" – 6,925 кг.;
7. Хлеб белая буханка (покровский) – 11,480 кг.

Продукты имеют соответствующие ярлыки и маркировку. На пищеблоке имеются сертификаты и удостоверения качества на пищевые продукты. Просроченной продукции нет.

Также комиссией в составе: руководителя структурного подразделения Дербенева О.А., делопроизводителя Обуховой Л.С., воспитателя Оношиной Н.Ю., старшей медсестры Сидоровой Е.В. представителя родительской общественности Габдрахмановой Н.В была проверена организация питания в возрастных группах по следующим критериям:

- ✓ Соблюдение графика выдачи блюд
- ✓ Соблюдение помощниками воспитателей требований к организации питания (в специальной одежде, в соответствии с санитарными нормами);
- ✓ Выполнение норм выдачи пищи;
- ✓ Сервировка стола;
- ✓ Качество приготовления пищи;
- ✓ Выполнение санитарных требований по организации кормления детей (чистота посуды, отсутствие посуды с отбитыми краями).

По данным критериям 08.12.2020г. были проверены группы: 9 группа (1 младшая), 5 группа (средняя), 11 группа (старшая), 7 группа (подготовительная к школе).

Во всех проверенных группах соблюдается график выдачи пищи. Помощники воспитателей получают питание в специальной одежде с покрытой головой, раздачу осуществляют в соответствии с санитарными нормами.

Сервировка столов во всех группах (на столах салфетки, салфетницы, столовые приборы, салатники, хлебницы). Во всех проверенных группах имеется наличие бумажных салфеток в достаточном количестве.

Воспитатели контролируют процесс приема пищи детьми. Во всех группах используется чистая без сколов посуда. Посуда в достаточном количестве. Нормы выдачи блюд соблюдаются во всех проверенных группах. Качество приготовленной пищи соответствует требованиям.

**Выводы комиссии:** организация и качество питания в структурном подразделении MAOY «COII №118» г.Перми на достаточно хорошем уровне.

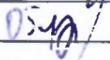
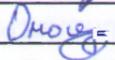
**Рекомендации:**

1. Продолжать своевременный контроль организации и качества питания детей в структурном подразделении;
2. Обновить наборы посуды (кастрюль) для доставки пищи с пищеблока в возрастные группы.

Приложение к справке:

1. Меню-раскладка на 08.12.2020г по возрастам;
2. Технологические карты (№ 409 с выходом блюда 60,0 гр.; № 109, 278 с выходом блюд 100,0 /20,0 гр. и 130,0/20,0 гр.; № 751 с выходом блюда 180,0 гр., № 752 с выходом блюда 200,0 гр.)

**Подписи членов комиссии:**

	О.А.Дербенева		Е.В.Сидорова
	Л.С.Обухова		Н.Ю.Оношина